

# CONFITURE DE POTI(MAR)RON ET DE MARRONS GLACES

Pour 1 ou 2 pots selon leur taille

Préparation : 5 min

Cuisson : 45 min



**500 g de poti(mar)ron épluché** (700 g dans la recette originale)

**150 g de marrons glacés (marrons confits dans la recette d'origine)**

**350 g de sucre cristallisé** (500 g pour 700 g de potiron)

**1 sachet de sucre vanillé**

**le jus d'1/2 citron**

**1/2 verre (10 cl) de jus de pommes bio**

- 1 Eplucher puis couper le poti(mar)ron en cubes.
- 2 Porter à ébullition le jus de pommes, le jus de citron, le sucre vanillé et le sucre cristallisé.
- 3 Verser les cubes de poti(mar)ron dans le sirop et faire cuire 30 à 40 min.
- 4 Ajouter les marrons confits, poursuivre la cuisson 5 min puis mixer au mixeur plongeant.
- 5 Verser la confiture chaude dans des pots stérilisés à l'eau bouillante et séchés à l'air, fermer et garder au frais après refroidissement.